

# USER MANUAL



Hereby, MOB, declares that item MO6675 is in Compliance with the essential requirements and other relevant conditions of Directive 2004/1935/EC. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address:  
[www.momanual.com](http://www.momanual.com).

**MOB, PO BOX 644, 6710 BP (NL).**



PO: 41-XXXXXX  
Made in China

**MO6675**

**EN**

**Coffee grinder set**

**Coffee grinder**

1. Hand crank
2. Hopper lid/cover
3. Hopper
4. Adjustment ring
5. Glass base



**Operation**



1. Remove the hand crank, hopper cover.
2. Fill the coffee bean into the hopper, close the hopper lid.
3. Turn the adjustment setting to your desired grind level.
4. Put back the crank. Rotate clockwise with handle.

**Features**

Ceramic burrs will not get dull or rusty.  
Low speed grind conserves coffee properties and aromas better.  
6 grinding levels for various types of coffee makers.  
Small and easy to carry.

### **Supported brew methods**

Hopper has a capacity of 20 grams for coffee beans.



1  
Espresso  
machine



2-3  
Moka pot



3-4  
Pour over



3-4  
Chemex



4-5  
French press



5-6  
Cold brew  
coffee

### **Maintenance**

Wipe the outside of the mill with soft, damp cloth. Never immerse the device in water. To clean the inside of grinder, use a brush, clean any remaining coffee grounds and rinse the grinder.  
Hopper and glass base are dishwasher machine safe.

### **Clogging prevention**

In some rare instances, the grinder could get clogged with residues. If this happens, empty hopper, remove base, turn the adjustment ring to setting 6, then shake out the residues, clean the grinder area. Once cleaned, turn the adjustment setting back to your desired grind level.

### **Cautions**

Keep fingers clear when attaching cover and removing or replacing the glass base. Please do not tighten the grinder and the glass base too hard.

### **DE**

#### **Kaffeebereiter-Set**

#### **Kaffeemühle:**

1. Handkurbel
2. Trichterdeckel/Abdeckung
3. Trichter

4. Stellring
5. Glasboden



## Bedienung



1. Entfernen Sie die Handkurbel und die Abdeckung des Trichters.
2. Füllen Sie die Kaffeebohnen in den Trichter, schließen Sie den Trichterdeckel.
3. Stellen Sie den Mahlgrad auf den gewünschten Wert ein.
4. Setzen Sie die Kurbel zurück. Drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn.

## Produkteigenschaften

Keramische Grate werden nicht matt oder rostig.  
 Durch das langsame Mahlen bleiben die Eigenschaften und Aromen des Kaffees besser erhalten.  
 6 Mahlstufen für verschiedene Arten von Kaffeemaschinen.  
 Klein und leicht zu transportieren.

## Unterstützte Brühmethoden

Der Trichter hat ein Fassungsvermögen von 20 Gramm für Kaffeebohnen.



1  
Espresso  
machine



2-3  
Moka pot



3-4  
Pour over



3-4  
Chemex



4-5  
French press



5-6  
Cold brew  
coffee

## Wartung

Wischen Sie die Außenseite der Mühle mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein. Um das Innere des Mahlwerks zu reinigen, verwenden Sie eine Bürste, entfernen Sie den restlichen Kaffeesatz und spülen Sie das Mahlwerk ab.

Trichter und Glasboden sind spülmaschinenfest.

## Schutz vor Verstopfung

In seltenen Fällen kann das Mahlwerk durch Rückstände verstopft werden. In diesem Fall den Trichter entleeren, den Sockel abnehmen, den Stellring auf Einstellung 6 drehen, die Rückstände ausschütteln und den Mahlbereich reinigen. Nach der Reinigung drehen Sie den Stellring wieder auf den gewünschten Mahlgrad.

## Vorsichtsmaßnahmen

Halten Sie Ihre Finger fern, wenn Sie den Deckel anbringen und den Glasboden abnehmen oder wieder einsetzen. Bitte ziehen Sie das Mahlwerk und den Glasboden nicht zu fest an.

## FR

### Ensemble moulin à café

#### Moulin à café

1. Manivelle
2. Couvercle de la trémie
3. Trémie
4. Bague de réglage
5. Socle en verre



## Fonctionnement



1. Retirez la manivelle et le couvercle de la trémie.
2. Remplissez la benne à café dans la trémie, refermez le couvercle.
3. Réglez le niveau de mouture souhaité.
4. Remettez la manivelle. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre avec la poignée.

## Caractéristiques

Les pièces en céramique ne terniront ni ne rouilleront pas.  
 La mouture à basse vitesse conserve mieux les propriétés et les arômes du café.  
 6 niveaux de mouture pour différents types de cafetières.  
 Petit et facile à transporter.

## Méthodes d'infusion prises en charge

La trémie a une capacité de 20 grammes de grains de café.



1

Espresso machine



2-3

Moka pot



3-4

Pour over



3-4

Chemex



4-5

French press



5-6

Cold brew coffee

## Maintenance

Essuyez l'extérieur du moulin avec un chiffon doux et humide. Ne plongez jamais le moulin dans l'eau. Pour nettoyer l'intérieur du moulin, utilisez une brosse, nettoyez le marc de café restant et rincez le moulin.

La trémie et la base en verre passent au lave-vaisselle.

## Prévention du colmatage

Dans de rares cas, le broyeur peut être obstrué par des résidus. Si cela se produit, videz la trémie, retirez la base, tournez la bague de réglage sur le réglage 6, puis secouez les résidus, nettoyez la zone du broyeur. Une fois nettoyé, remettez le réglage au niveau de mouture souhaité.

## Précautions

Gardez vos doigts à l'écart lorsque vous fixez le couvercle et retirez ou remplacez la base en verre. Veuillez ne pas trop serrer le broyeur et la base en verre.

## ES

### Juego de molinillos de café

#### Molinillo de café

1. Manivela
2. Tapa/cubierta de la tolva
3. Tolva
4. Anillo de ajuste
5. Base de cristal



## Funcionamiento



1. Retire la manivela y la tapa de la tolva.
2. Llene el recipiente de café en la tolva y cierre la tapa de la tolva.
3. Gire el anillo de ajuste al grado de molienda deseado.
4. Vuelva a poner la manivela. Gire la manivela en el sentido de las agujas del reloj.

## Características

Las piezas de cerámica no se embotan ni se oxidan.

La molienda a baja velocidad conserva mejor las propiedades y los aromas del café.

6 grados de molienda para varios tipos de cafeteras.

Pequeño y fácil de transportar.

## Métodos de elaboración admitidos

La tolva tiene una capacidad de 20 gramos para granos de café.



1

Máquina de  
café espresso



2-3

Cafetera  
italiana



3-4

Pour-over



3-4

Chemex



4-5

Prensa francesa



5-6

De goteo en frío

## Mantenimiento

Limpie el exterior del molinillo con un paño suave y húmedo. No sumerja el aparato en el agua. Para limpiar el interior del molinillo, utilice un cepillo, limpie los restos de café y enjuague el molinillo. La tolva y la base de cristal se pueden lavar en el lavavajillas.

## Prevención de atascos

En algunos casos raros, el molinillo podría obstruirse con residuos. Si esto ocurre, vacíe la tolva, retire la base, gire el anillo de ajuste hasta la posición 6, luego sacuda los residuos y limpie la zona del molinillo. Una vez limpio, vuelva a girar el ajuste hasta al grado de molienda deseado.

## Precaución

Mantenga los dedos alejados al colocar la tapa y retirar o sustituir la base de cristal. No apriete demasiado el molinillo y la base de cristal.

## II

### Set macina caffè

#### Macina caffè

1. Manovella
2. Coperchio/coperchio della tramoggia
3. Tramoggia
4. Anello di regolazione
5. Base in vetro



## Funzioni



1. Rimuovere la manovella, il coperchio della tramoggia.
2. Riempire la tazza di caffè nella tramoggia, chiudere il coperchio della tramoggia.
3. Ruotare l'impostazione di regolazione sul livello di macinatura desiderato.
4. Riposizionare la manovella. Ruotare in senso orario con la maniglia.

## Caratteristiche

Le parti in ceramica non diventeranno opache o arrugginite.

La macinatura a bassa velocità conserva meglio le proprietà e gli aromi del caffè.

6 livelli di macinatura per vari tipi di caffettiere.

Piccolo e facile da trasportare.

## Metodi di infusione supportati

La tramoggia ha una capacità di 20 grammi per i chicchi di caffè.



1

Espresso  
machine

2-3

Moka pot



3-4

Pour over



3-4

Chemex



4-5

French press



5-6

Cold brew  
coffee

## Manutenzione

Pulire l'esterno del macinino con un panno morbido e umido. Non immergere mai il dispositivo in acqua. Per pulire l'interno del macinacaffè, utilizzare una spazzola, pulire eventuali fondi di caffè rimanenti e risciacquare.

La tramoggia e la base in vetro sono lavabili in lavastoviglie.

## Prevenzione dell'ostruzione

In alcuni rari casi, il macinacaffè potrebbe intasarsi di residui. In tal caso, svuotare la tramoggia, rimuovere la base, ruotare la ghiera di regolazione in posizione 6, quindi scuotere i residui, pulire la zona del macinacaffè. Una volta pulito, riportare l'impostazione di regolazione al livello di macinatura desiderato.

## Avvertenze

Fare attenzione quando si fissa il coperchio e si rimuove o si sostituisce la base in vetro. Si prega di non stringere troppo forte la smerigliatrice e la base in vetro.

## NL

### Koffiemolen set

#### Koffiemolen

1. Handslinger
2. Deksel trechter
3. Trechter
4. Afstelring
5. Glazen voet



### Operatie:



1. Verwijder de handzwengel en de deksel van de trechter.
2. Vul de hopper met koffiebonen en sluit de hopperdeksel.
3. Draai de instelstand naar de gewenste maalgraad.
4. Plaats de slinger terug. Draai de hendel met de wijzers van de klok mee.

### Kenmerken

Keramische bramen worden niet dof of roestig.

Maling op lage snelheid behoudt de koffie eigenschappen en aroma's beter.

6 maalstanden voor verschillende soorten koffiezetapparaten.

Klein en gemakkelijk mee te nemen.

### Ondersteunde zetmethodes

De hopper heeft een capaciteit van 20 gram voor koffiebonen.



1

Espresso  
machine

2-3

Moka pot



3-4

Pour over



3-4

Chemex



4-5

French press



5-6

Cold brew  
coffee

## Onderhoud

Veeg de buitenkant van de molen af met een zachte, vochtige doek. Dompel het apparaat nooit onder in water. Om de binnenkant van de molen schoon te maken, gebruikt u een borstel, reinigt u eventueel achtergebleven koffiedik en spoelt u de molen af.

De hopper en glazen voet zijn vaatwasmachinebestendig.

## Verstopping voorkomen

In zeldzame gevallen kan het gebeuren dat de molen verstopt raakt met residu's. Als dit gebeurt, maakt u de vultrechter leeg, verwijdert u de basis, draait u de instelring op stand 6, schudt u vervolgens de resten eruit en maakt u de molen schoon. Als de molen schoon is, zet u de instelring weer op de gewenste maalgraad.

## PL

### Zestaw młynka do kawy

#### Młynek do kawy



1. Korba ręczna

2. Pokrywa/pokrywa leja

3. Zasobnik
4. Pierścień do regulacji
5. Szklana podstawa

## Operation



1. Zdejmij korbę ręczną, pokrywę zasobnika
2. Napełnij pojemnik na kawę do pojemnika, zamknij pokrywę pojemnika.
3. Zmień ustawienie regulacji na żądany poziom mielenia.
4. Załóż z powrotem korbę. Obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara za pomocą uchwytu.

## Najważniejsze funkcje

Ceramika nie matowieje ani rdzewieje.

Mielenie przy niskich obrotach lepiej zachowuje właściwości i aromat kawy.

6 stopni mielenia do różnych typów ekspresów do kawy.

Mały i łatwy do przenoszenia.

## Obsługiwane metody parzenia

Hopper ma pojemność 20 gramów na kawę ziarnistą.



## Konserwacja

Wytrzyj zewnętrzną stronę młynka miękką, wilgotną ściereczką. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Aby wyczyścić wnętrze młynka, użyj pędzelka, wyczyść wszelkie pozostałości po kawie i opłucz młynek.

Zasobnik i szklaną podstawę można myć w zmywarce.

### **Zapobieganie zatykaniu**

W rzadkich przypadkach młynek może zostać zatkany pozostałościami. Jeśli tak się stanie, opróżnij zasobnik, zdejmij podstawę, ustaw pierścień regulacyjny na pozycję 6, a następnie wytrząśnij pozostałości, wyczyść obszar mielenia. Po wyczyszczeniu przywróć ustawienie regulacji do pożądanego poziomu mielenia.

### **Przeestroga**

Trzymaj palce z dala podczas zakładania pokrywy i zdejmowania lub wymiany szklanej podstawy. Proszę nie dokręcać zbyt mocno młynka i szklanej podstawy.